



*“La vida está hecha de pequeños momentos...
Disfrútalos como si fuera el primer día del resto de la tuya.”*

Menú Degustación

Aperitivos Villa Retiro

Huerto de Tomates

Selección de tomates ecológicos con vinagreta de soja, queso fresco, "brossat" y rallado, con manzana nitrogenada y agua de tomate con palo cortado

La Mar

Yemas de erizo de mar, con morrillo de atún de l'Atmella, salmón, anguila ahumada y huevo poché de codorniz

Arroz de Jabalí

Arroz de jabalí con tuétano, fondo de jamón ibérico y trufa de verano

Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio con remolacha en texturas y emulsión de fumet con estragón

Dos Aves

El pollo de granja y el pato salvaje unidos en dos cocciones con gelé de frutos rojos, salsa de carne y crumble de avellana y pamesano

Yucatán

Sorbete de lima y albahaca con sabores y texturas de piña y coco, violetas y rosas

Algarrobas de Chocolate

Falsas algarrobas de chocolate con habas de avellana sobre base de vainilla y sorbete de limón

Aguas, panes artesanos, cafés y mini dulces

68 € por persona
(mesa completa)

Maridaje de vinos, 35 € por persona

Degustación de quesos, 9 € por persona

10% de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Menú Homenaje

Aperitivos Villa Retiro

Huerto de Tomates

Selección de tomates ecológicos con vinagreta de soja, queso fresco, "brossat" y rallado, con manzana nitrogenada y agua de tomate con palo cortado

La Mar

Yemas de erizo de mar, con morrillo de atún de l'Atmella, salmón, anguila ahumada y huevo poché de codorniz

Arroz de Artrópodos

Arroz cremoso de cangrejo azul y buey de mar con dentelle de tinta de calamar

Láminas

Mil hojas de pasta wanton con ventresca de atún, cítricos y mayonesa de ajo negro

Pescado de Lonja

Según capturas ofrecidas por servicio con remolacha en texturas y emulsión de fumet con estragón

Lubina Salvaje

Con purés de zanahoria en consecución de colores, aire de raifort y lavanda

Dos Aves

El pollo de granja y el pato salvaje unidos en dos cocciones con gelé de frutos rojos, salsa de carne y crumble de avellana y parmesano

Carré de Cordero

Con glaseado gástrico, tupinambo, salsifí, yuca, espuma de romero y patata con Ras al Hanout

Selección de Quesos

Tres quesos catalanes a elegir

Yucatán

Sorbete de lima y albahaca con sabores y texturas de piña y coco, violetas y rosas

Algarobas de Chocolate

Falsas algarobas de chocolate con habas de avellana sobre base de vainilla y sorbete de limón

Aguas, panes artesanos, cafés y mini dulces

94 € por persona

(mesa completa)

Maridaje de vinos, 50 € por persona

10% de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Entrantes

Ensalada con Cosas	22 €
Elaborada según las cosas que nos da la madre tierra y la imaginación del chef	
Arroz de Jabalí	26 €
Arroz de jabalí con tuétano, fondo de jamón ibérico y trufa de verano	
Arroz de Artrópodos	28 €
Arroz cremoso de cangrejo azul y buey de mar con dentelle de tinta de calamar	
Angulas del Delta	68 €
Con cocochas de merluza en su pil pil	
Desayuno de Rico	25 €
Parmentiere, foie, jugo de carne, huevo de pato y trufa	
Bacalao Frio	30 €
Desmigado de bacalao a baja temperatura con corazón de tomate, chapadillo de anguila y crujiente de tinta de calamar	
Láminas	26 €
Mil hojas de pasta wanton con ventresca de atún, cítricos y mayonesa de ajo negro	
La Mar	28 €
Yemas de erizo de mar, con morrillo de atún de l'Atmella, salmón, anguila ahumada y huevo poché de codorniz	
Huerto de Tomates	24 €
Selección de tomates ecológicos con vinagreta de soja, queso fresco, "brossat" y rallado, con manzana nitrogenada y agua de tomate con palo cortado	

Servicio de Panes Artesanos y Aceite 3 €

Servicio de Aguas 3 €

10 % de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Pescados

Bogavante y Huerta	39 €
Bogavante en su jugo con pimientos de padrón rellenos de duxelle de ceps y salsa de marisco	
Lubina Salvaje	36 €
Con purés de zanahoria en consecución de colores, aire de raifort y lavanda	
Pescado de Lonja	s/m
Según capturas ofrecidas por servicio con remolacha en texturas y emulsión de fumet con estragón	

Carnes

Mollejas de Ternera	32 €
Con crema de colmenillas, pétalos de tomate, edamame y cristales de albahaca	
Dos Aves	32 €
El pollo de granja y el pato salvaje unidos en dos cocciones con gelé de frutos rojos, salsa de carne y crumble de avellana y parmesano	
Carré de Cordero	35 €
Con glaseado gástrico, tupinambo, salsifí, yuca, espuma de romero y patata con Ras al Hanout	
Pichón Asado	32 €
Pichón con salsa de ave, ñoquis, cilindro de pan con foie y su munición	

Servicio de Panes Artesanos y Aceite 3 €

Servicio de Aguas 3 €

10 % de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota

Postres

El Ficus de la Puerta 14 €

Recreación del ficus centenario con hojas de chocolate, falsos higos con su crema y piedras de crumble

Yucatán 12 €

Sorbete de lima y albahaca con sabores y texturas de piña y coco, violetas y rosas

Esferas 12 €

Falsas nueces de macadamia cubiertas de dulcey, helado de vainilla y reducción de vino rancio de Terra Alta

Or Xata 12 €

La chufa en sorbete, crema y galleta, acompañado de espuma de requesón, limón y piñones

Algarrobas de Chocolate 14 €

Falsas algarrobas de chocolate con habas de avellana sobre base de vainilla y sorbete de limón

Surtido de Quesos 16 €

Selección de cinco quesos de Catalunya a elección del cliente

Menú del Arroz

(Solo a mediodía)

Aperitivos Villa Retiro

Huerto de Tomates

Desayuno de rico

Arroz de Artrópodos

Or Xata

Una Copa de Vino, Panes Artesanos, /
Café y Mini Dulces

48 € por persona

(mesa completa)

10 % de I.V.A. no incluido

Menú Ejecutivo

(Solo a mediodía de martes a viernes no festivos)

Aperitivos Villa Retiro

Un primero a escoger entre dos

Una carne o un Pescado

Un Postre a elegir entre dos

Una Copa de Vino, Panes Artesanos, /
Café y Mini Dulces

35 € por persona

(mesa completa)

10 % de I.V.A. no incluido

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota



...termina con un gintonic o un
destilado en nuestra terraza

Los platos de ésta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comunique a nuestro personal si
tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota